

Ab September 2020 neu von RÜCKER:

## Alter Schwede! Jetzt auch zum Streichen.

*Aurich, im Juli 2020* – Die beliebte RÜCKER Käsespezialität Alter Schwede Nordisch-Pikant gibt es ab September auch zum Streichen. Mit diesem innovativen Neuprodukt setzt die norddeutsche Familienmolkerei erneut auf exzellente Qualität: Alter Schwede zum Streichen wird aus frischer Küstenbauernmilch und naturgereiftem Käse hergestellt. Die dafür verwendeten Käsebröte reifen mehrere Wochen auf natürlichen Fichtenholzbrettern, bevor sie zu einer streichfähigen Käsecreme verarbeitet werden. Für Fans norddeutscher naturgereifter Käsespezialitäten, die Lust haben, Neues auszuprobieren.



### RÜCKER Alter Schwede zum Streichen Nordisch-Pikant

Erstmals gibt es die naturgereifte Wismarer Käsespezialität Alter Schwede auch zum Streichen! RÜCKER bedient damit nicht nur den Trend zu aromatischen Brotaufstrichen, sondern ist zudem Innovationstreiber in der Kategorie nordisch-herzhafte Käsespezialitäten. RÜCKER Alter Schwede zum Streichen ist die erste norddeutsche naturgereifte Käsecreme. In der Sorte nordisch-pikant hat der Käse auf der RÜCKER Skala eine Geschmacksintensität von 5 (auf Basis von 1 bis 6 Bewertungspunkten).

Basis für RÜCKER Alter Schwede zum Streichen ist ein naturgereifter Käse, genaugenommen Alter Schwede, der, aus frischer Küstenbauernmilch hergestellt, mehrere Wochen traditionell auf Holz in den Wismarer Reifekellern lagert. Abgerundet mit u. a. einer leckeren Kräutermischung, eignet sich der Käse nicht nur zum Streichen und perfekt als Snack, sondern auch ganz hervorragend zum Verfeinern von Suppen.



### Die Einführung im September 2020

Für eine bestmögliche Aufmerksamkeit auf das leckere Neuprodukt unterstützen OOH-Plakate und eine Radiokampagne die Einführung im September. Beide Kampagnen legen ihren Schwerpunkt im Norden Deutschlands.

Ergänzt wird der nationale Launch des innovativen Neuproduktes durch Anzeigen, Online-Marketing, PR und Social-Media-Aktivitäten.

RÜCKER Alter Schwede zum Streichen Nordisch-Pikant ist zum UVP von 1,79 Euro (160 g) national im SB-Kühlregal erhältlich.

<b>Sorte</b>	<b>RÜCKER Alter Schwede zum Streichen Nordisch-Pikant</b>
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schmelzkäsezubereitung, 50 % Fett i. Tr.</li><li>• Beste Küstenbauernmilch von regionalen Erzeugern</li></ul>
<b>Verpackung SB</b>	Verpackung: 160 g (UVP: 1,79 Euro)  Verkaufseinheit: 6 x 160 g Paletteneinheit: 246 Art.-Nr.: 95102 EAN Einheit: 4008960222919 EAN Display: 4008960222933

### Über die Familienmolkerei Rücker:

Die Molkerei Rücker mit Standorten in Aurich (Rücker GmbH) und Wismar (Ostsee-Molkerei Wismar GmbH) steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit rund 130 Jahren. In der vierten Generation von Inhaber Klaus Rücker persönlich geführt, zählt das Unternehmen mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 800 Millionen Kilogramm zu den größten Privatmolkereien Deutschlands und die Rücker GmbH in Aurich zu den Top-100-Unternehmen in Niedersachsen sowie zu den 15 größten Unternehmen in Ostfriesland (NordLB 2018). Die Küstenbauernmilch von rund 700 norddeutschen Landwirten wird im Jahr zu 90.000 Tonnen Käse, 20.000 Tonnen Butter und 20.000 Tonnen Milchpulver verarbeitet. Von RÜCKER kommen innovative, leckere Produkte mit besonderer, moderner Note, hergestellt aus frischer, norddeutscher Küstenbauernmilch. Dazu gehören u. a. die naturgereiften, herzhaften Käsespezialitäten Alter Schwede und Alter Schwede zum Streichen, Alt-Mecklenburger und Küsten-Urtyp aus der Ostsee-Molkerei Wismar sowie die Weißkäse Friesischer Hirtenkäse und Grill- und Pfannenkäse aus dem Auricher Werk. Die Familienmolkerei ist Qualitäts- und Marktführer norddeutscher, naturgereifter Käsespezialitäten.

### Weitere Informationen unter

[www.molkerei-ruecker.de](http://www.molkerei-ruecker.de)

<https://www.facebook.com/RueckerGmbH/>

[https://www.instagram.com/insa\\_ruecker/](https://www.instagram.com/insa_ruecker/)

<https://www.linkedin.com/company/familienmolkerei-ruecker/>

Druckfähige Pressefotos finden Sie unter [www.molkerei-ruecker.de/presse](http://www.molkerei-ruecker.de/presse)

Abdruck honorarfrei (Fotocredit: Rücker), Beleg erbeten. Vielen Dank!

### Pressekontakt

Rücker GmbH, Insa Rücker, Egelsestraße 111, 26605 Aurich  
Telefon: 04941-17060, E-Mail: [iruecker@ruecker.org](mailto:iruecker@ruecker.org)

Kerstin Altmann  
Telefon: 0176-20835996, E-Mail: [altmann@kerstin-altmann.de](mailto:altmann@kerstin-altmann.de)